

# Manual de instrucciones

## FRIGORÍFICO CANTINA PARA VINOS

### Sumario

E

#### Instalación, 2

Colocación y conexión  
Datos técnicos

#### Descripción del aparato, 3

Vista de conjunto

#### Puesta en funcionamiento y uso, 4

Compartimentos de maduración  
Temperatura de los vinos  
Regulación manual de las temperaturas  
Tabla de temperaturas a las cuales servir los vinos

#### Almacenar la botellas, 6

Modos de almacenamiento

#### Mantenimiento y anomalías, 8

Mantenimiento y cuidados  
Anomalías y soluciones

WZ 36



ARISTON

**E**

## Avisos

! Es importante que conserve este manual para poderlo consultar en cualquier momento. En caso de venta, cesión o traslado, asegúrese de que permanece junto al aparato.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen información importante sobre la instalación, el uso y la seguridad.

! Para evitar peligros debidos a la inestabilidad del aparato, éste debe fijarse respetando estrictamente las instrucciones de montaje.

! En caso de traslado o desplazamiento mantenga el aparato en posición vertical.

! El frigorífico-bodega no puede ser utilizado por niños ni personas con minusvalías sin la supervisión de un adulto o de un tutor, para evitar que se utilice de modo indebido.

! Los niños no deben utilizar el frigorífico-bodega sin la supervisión de un adulto, para evitar que puedan jugar con el aparato.

! Cuando el aparato esté instalado, el cable eléctrico y la toma de la corriente deben poder alcanzarse con facilidad ó colocar una llave externa para el corte de corriente sobre Línea y Neutro

! Mantenga libres de obstáculos las aperturas de ventilación de la tapa del aparato.

! No utilice, para acelerar el proceso de descongelación, dispositivos mecánicos ni otros medios distintos a los recomendados por el fabricante.

! No dañe el circuito del refrigerante.

! Para sustituir el neón diríjase al centro de asistencia.

! El cable no debe estar doblado ni comprimido.

! El cable debe ser controlado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

! El cable de alimentación es de tipo Y, en caso de sustitución diríjase al centro de asistencia.

! No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos para la conservación de los alimentos que no sean del tipo recomendado por el fabricante.

! El fabricante declina toda responsabilidad caso que no se respeten dichas normas.

### DATOS TÉCNICOS

<b>Modelo</b>	WZ 36
---------------	-------

<b>Temperaturas</b>	1 zona
---------------------	--------

<b>Dimensiones</b>	ancho 59 cm alto 68 cm prof 56.2 cm
--------------------	---

<b>Peso**</b>	38 Kg
---------------	-------

<b>Potencia eléctrica</b>	120 W
---------------------------	-------

<b>Corriente</b>	0,54 A
------------------	--------

Lámpara fluorescente recta	6 W
----------------------------	-----

<b>Consumo</b>	0,9 kWh / 24h
----------------	---------------

<b>Tensión en Voltios*</b>	220 V
----------------------------	-------

<b>Frecuencia Hz*</b>	50
-----------------------	----

\* Estos valores están sujetos a variaciones en función del país. Para conocer las características específicas de su aparato, consulte la tarjeta de las características del producto.

\*\* Aparato vacío.

Aislante térmico: Espuma de poliuretano
---

## Colocación y conexión

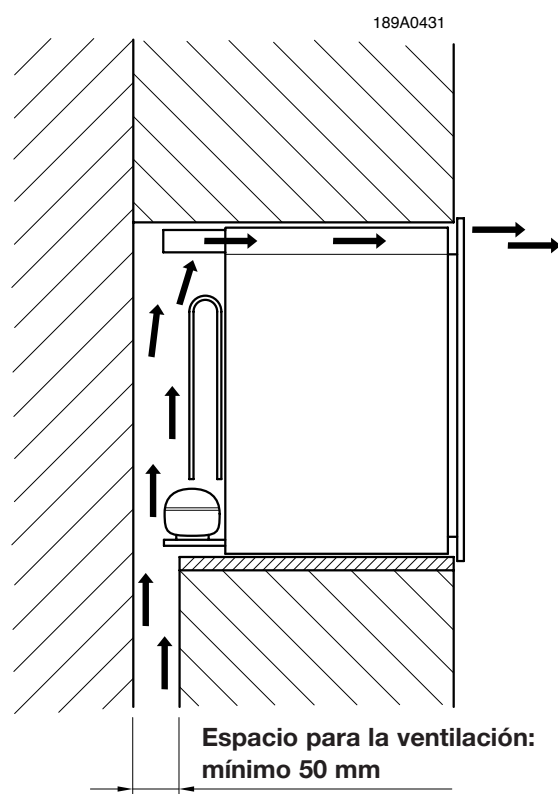
E

### Desembalaje

- 1 Desembale inmediatamente el aparato y controle que no haya sufrido daños durante el transporte. Si está dañado no lo conecte y póngase en contacto con el Revendedor.
- 2 Quite con atención las protecciones y los adhesivos, abra la puerta y compruebe la integridad de los varios componentes.
- 3 Extraiga el cable de la alimentación eléctrica.

### Colocación

- 1 Coloque el aparato de acuerdo con el esquema de instalación con las ventilaciones indicadas
- 2 Coloque el aparato lejos de fuentes de calor.
- 3 Respete las distancias mínimas entre el aparato y el alojamiento en el que se colocará, con el fin de garantizar una perfecta ventilación del aparato. Véase figura.



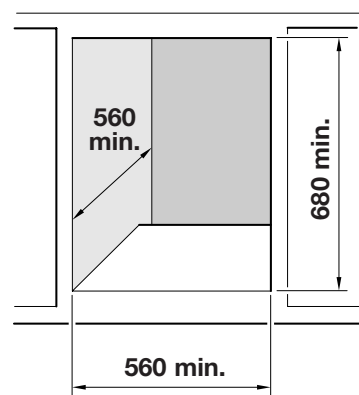
### Conexión eléctrica

Después del transporte, coloque el aparato verticalmente y espere por lo menos 3 horas antes de conectarlo a la instalación eléctrica. Antes de introducir el enchufe en la toma de la corriente, asegúrese de que:

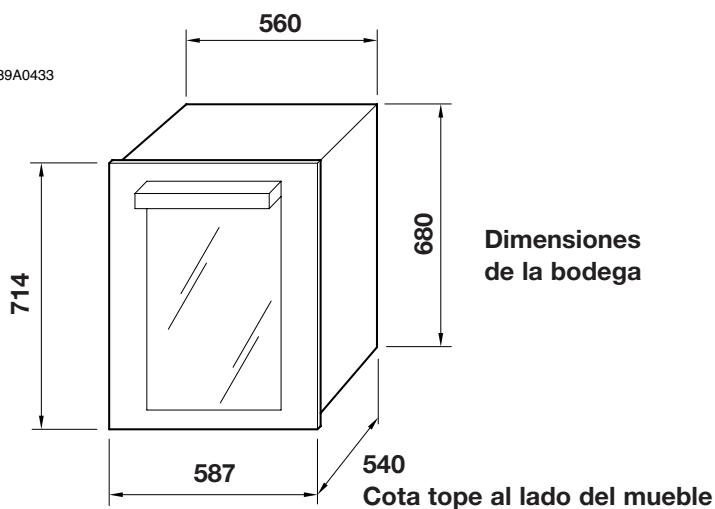
- la toma tenga puesta a tierra y sea a norma de ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina, indicada en la tabla Datos técnicos o en la tarjeta características, abajo a la derecha (véase Descripción del aparato);
- la tensión de alimentación esté comprendida entre los valores indicados en la tabla Datos técnicos o en la tarjeta características, abajo a la derecha (véase Descripción del aparato);
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. De lo contrario sustituya la toma o el enchufe; no use alargaderas ni tomas múltiples.

Una vez empotrada asegúrese antes de enchufar la cava que las partes posteriores de la misma no tengan acceso directo con la mano.

Dimensiones del alojamiento



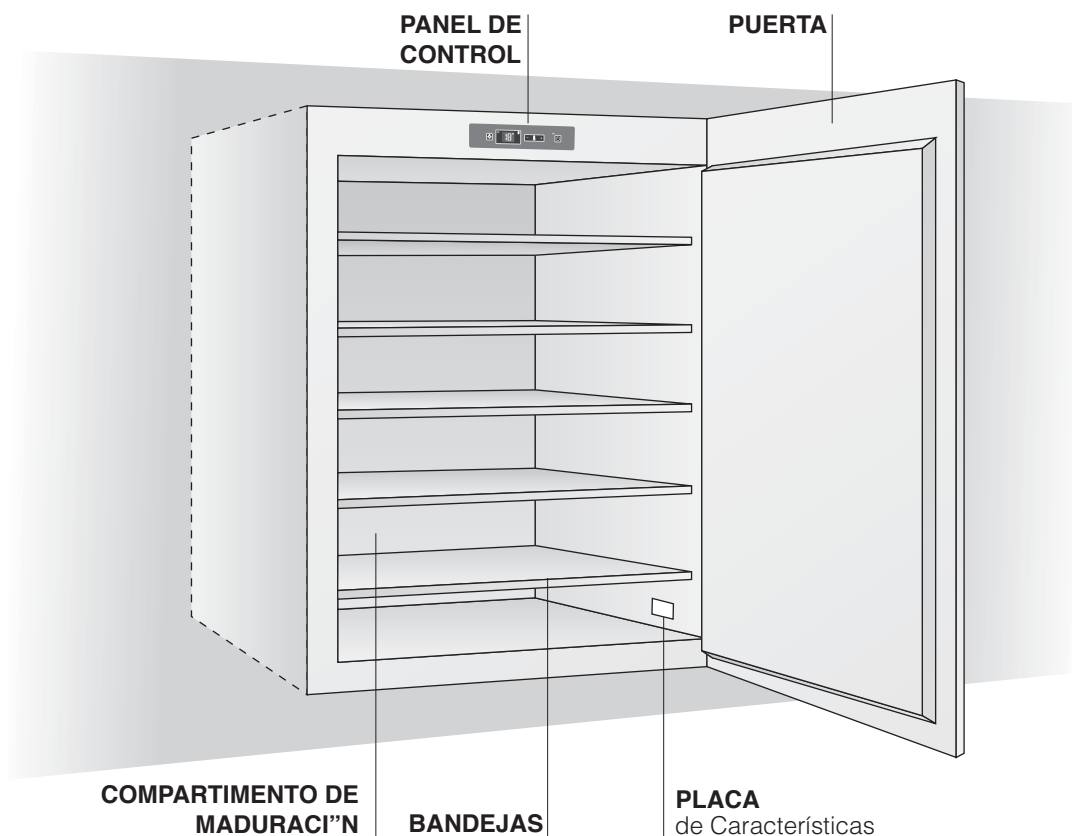
189A0433



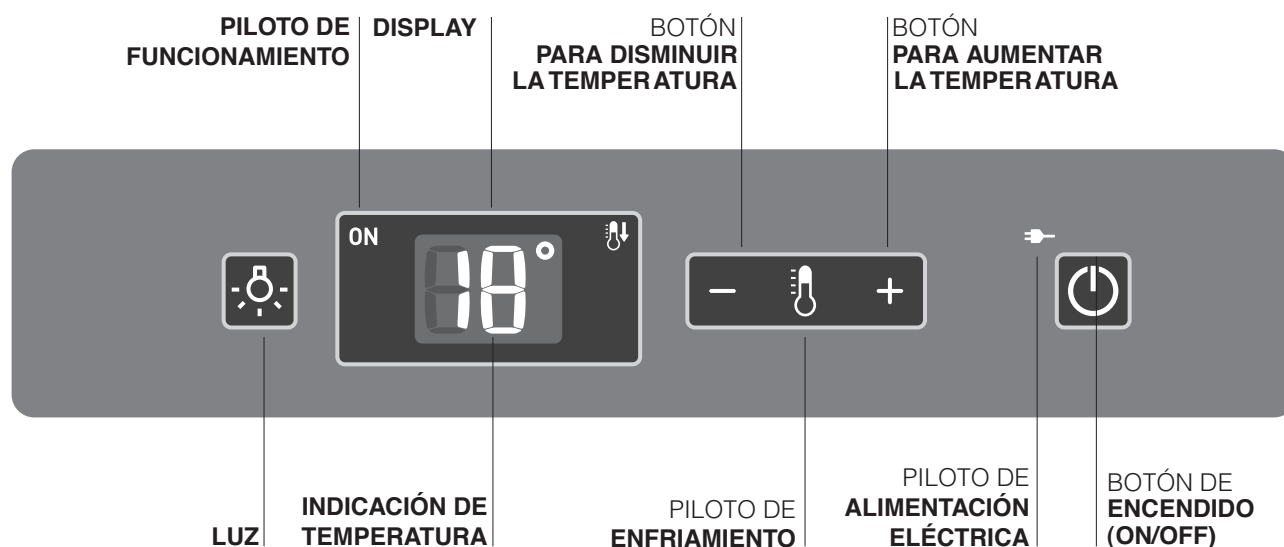
# Descripción del aparato

## Vista de conjunto

SP



## Panel de control



# Puesta en funcionamiento y uso



## Compartimento de maduración

El frigorífico cantina está compuesto por un compartimento de maduración cuya función principal es garantizar condiciones óptimas de conservación de los vinos.

Su temperatura ha sido regulada en fábrica tomando como referencia una temperatura considerada ideal en la mayor parte de los casos y que corresponde a 15°C en el alojamiento superior.

El vino es un producto complejo que proviene de una evolución lenta y larga y, por lo tanto, necesita condiciones específicas para que esta evolución sea óptima. Todos los vinos se conservan a la misma temperatura, pero las temperaturas de funcionamiento y de degustación son diferentes de acuerdo al vino (ver *Tabla de temperaturas a las cuales servir los vinos*). Por lo tanto, al igual que para las cantinas naturales de los productores, para el frigorífico cantina no es tan importante el valor absoluto de la temperatura de conservación, sino más bien, su constancia a través del tiempo: la conservación del vino es ideal a cualquier temperatura, siempre que la misma no sufra variaciones.

## Regulación manual de la temperatura

Si fuera necesario, es posible modificar la temperatura de acuerdo a lo siguiente:

1. En el momento de la conexión a la red eléctrica, el display muestra la temperatura seleccionada para el interior del compartimento.
2. Presione el botón UP durante aproximadamente un segundo; el indicador de la temperatura comenzará a centellear.
3. Presione los botones o hasta alcanzar la temperatura deseada.
4. Espere 5 segundos para que el indicador se vuelva fijo; la temperatura ha sido fijada.
5. Espere que la temperatura alcance el valor deseado e introduzca las botellas de vino en la cantina.

La luz interior no se enciende (o bien se apaga temporalmente) en cuanto la temperatura interna excede los 24°C. Esta operación permite acelerar el alcance de la temperatura programada.

E

## Tabla de temperaturas a las cuales servir los vinos

E

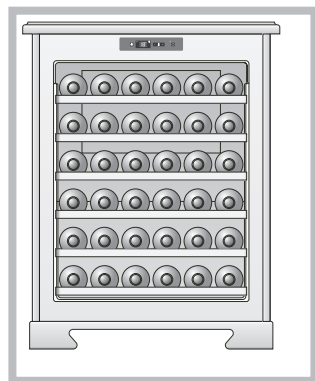
En la tabla se encuentran las temperaturas indicativas a las cuales se debería llevar el vino a la mesa. Cuando el vino se debe servir a una temperatura superior a la fijada en el interior de la cantina, se aconseja retirarlo y dejarlo afuera hasta que alcance dicha temperatura.

<b>Amarone de la Valpolicella</b>	17°C	<b>Vinos espumantes secos y dulces</b>	6°C
Barbaresco	17°C	Verdicchio de Matelica y de los Castillos de Jesi	8°C
<b>Barolo</b>	17°C	<b>Vinos blancos del Trentino Alto Adige</b>	11°C
Beaujolais	13°C	Vinos blancos Franciacorta	11°C
<b>Bordeaux Blanco Licoroso</b>	13°C	<b>Vinos Blancos Secos Aromáticos</b>	10°C
Bordeaux Blanco Seco	8°C	Vinos Blancos Secos, Jóvenes y Frutados	8°C
<b>Bordeaux Tinto</b>	17°C	<b>Vinos del Friuli Venecia Juliana</b>	11°C
Bourgogne Blanco	11°C	Vinos del Ródano	15°C
<b>Bourgogne Tinto</b>	18°C	<b>Vinos del Loira Blancos Secos</b>	10°C
Brunello	17°C	Vinos del Loira Licorosos	7°C
<b>Champagne</b>	6°C	<b>Vinos del Loira Tintos</b>	14°C
Chianti Clásico	16°C	Vinos Passiti Licorosos	8-18°C
<b>Languedoc-Roussillon</b>	13°C	<b>Vinos Rosados, Vinos Novelli</b>	12°C
Passito de Pantelleria	6°C	Vinos Tintos Ligeros, poco tánicos	14°C
<b>Provenza Rosé</b>	12°C	<b>Vinos Tintos medianamente estructurados, bastante tánicos</b>	16°C

# Almacenar las botellas

## Almacenamiento clásico con 36 botellas

Si se desea colocar las botellas para la conservación del vino de modo tal, que sean visibles y fácilmente extraíbles, se aconseja la configuración de 36 botellas (bordolese o mixto bordolese y renanos).

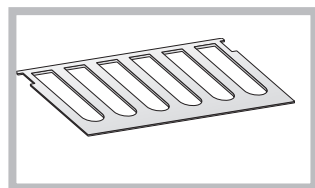


**ESTÁNDAR**  
36 Botellas (100% acostadas)  
5 rejillas utilizadas

Coloque en los huecos de cada uno de los 5 estantes de madera, una cantidad máxima de 6 botellas; otras 6 botellas se pueden colocar en las ranuras ubicadas en la base de la cantina, haciendo un total de 36 botellas.

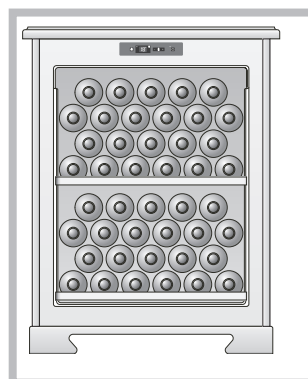
! Las repisas de madera están fijadas a guías correderas para facilitar el uso y el bloqueo, con el fin de evitar extracciones involuntarias que podrían causar la caída de las botellas.

Se sugiere colocar las botellas más grandes (Renana) en los estantes inferiores (5 y 6); dichos estantes están preparados para alojar botellas de dimensiones mayores.

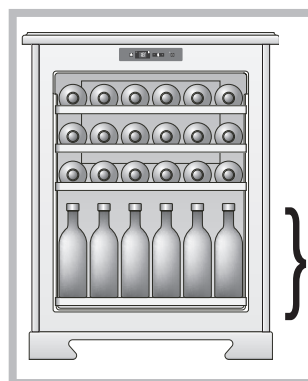


! Un estante de madera puede soportar, en condiciones de seguridad, un máximo de 22 botellas.

## Otras disposiciones para el almacenamiento de las botellas

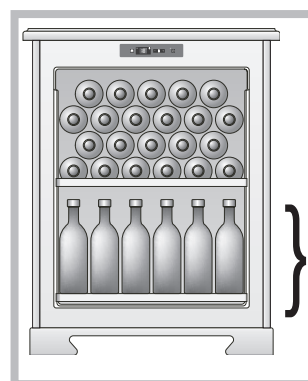


**CONSERVACIÓN**  
44 Botellas (100% acostadas)  
1 rejilla utilizada



**FUNCIONAMIENTO** 42 Botellas (50% acostadas y 50% paradas) 3 rejillas utilizadas

4 filas (6x4)



**MÁXIMO ALMACENAMIENTO**  
46 Botellas (48% acostadas y 52% paradas) 1 rejilla utilizada

4 filas (6x4)

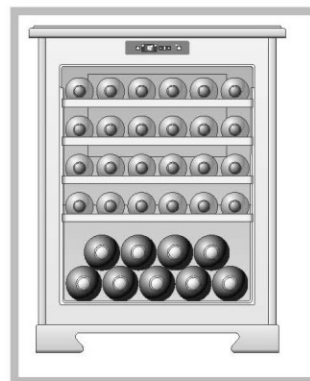
E

**E**

## Almacenamiento con botellas Champagnotta

Debido a su mayor tamaño con respecto a las botellas clásicas, las de Champagnotta se deben colocar en la base de la cantina y no más de 5.

Si se desean almacenar más botellas de tipo Champagnotta, se debe quitar el 5° estante y se deben colocar las botellas sobre las que ya están ubicadas en la base de la cantina, en sentido opuesto a las mismas. De este modo, es posible almacenar hasta 9 botellas de tipo Champagnotta.



## Si las botellas son pocas

Si la cantidad de botellas a disposición no es suficiente para llenar el frigorífico cantina, se aconseja dividir las en todos los estantes disponibles, evitando cargarlas a todas en la parte superior o en la parte inferior. Para una mejor visualización desde afuera, se aconseja colocarlas en el centro de los estantes.

## Extracción de los estantes de madera

Para extraer los estantes de madera, proceda del siguiente modo:

1. Con una mano sujete la parte delantera del estante.
2. Con la otra mano empuje suavemente hacia arriba la parte posterior del estante.
3. Extráigalo lentamente 1/3 del recorrido total, tirando hacia sí mismo.
4. Extraiga o coloque las botellas y empuje nuevamente el estante hacia el interior hasta que se detenga en el fondo.
5. Verifique que el estante esté bloqueado intentando lentamente su extracción, si se mueve, empújelo nuevamente hacia el interior.

Si en cambio desea extraer la rejilla, después de haber completado las fases 1 y 2 y haber extraído las botellas, debe tirar el estante lentamente hacia sí mismo hasta que salgan completamente las guías.

**!** Nunca extraiga más de un estante deslizable por vez.



## Mantenimiento y cuidados

### Cortar el suministro eléctrico

Durante los trabajos de limpieza y mantenimiento, es necesario aislar el aparato de la red de alimentación eléctrica: desenchufe el aparato.

### Cambio de la lámpara

Antes de empezar desenchufar el aparato de la red electrica. Luego quitar el cobertor de la lampara, tomar la lampara con la mano, girarla a 90° sobre su eje y tirar hacia abajo. Colocar la nueva realizando el proceso inverso. Vovler a colocar el cobertor.

## Anomalías y soluciones

**Puede suceder que el aparato no funcione. Antes de llamar al Revendedor, controle que no se trate de un problema fácilmente solucionable con la ayuda de la siguiente lista.**

### Anomalías

### Posibles causas / soluciones

#### El compresor no funciona

- El enchufe no está introducido en la toma de corriente, no está lo suficiente como para hacer contacto o bien en la casa no hay corriente.
- La toma de corriente no funciona (contrólela conectando otro aparato eléctrico).

#### El compresor no de detiene nunca

- Llame al centro de Asistencia técnica A

! Cualquier intervención sobre el aparato debe ser realizada por el servicio técnico autorizado Ariston, si no es así, se puede declarar la nulidad de la garantía. Después de cada intervención sobre el grupo de refrigeración, el técnico debe controlar la estanqueidad del circuito.

! Las anomalías de breve duración, como por ejemplo la falta de corriente, no comprometen los vinos. Sin embargo, si dichas anomalías de funcionamiento se dejan sin resolver durante largo tiempo, pueden volverse peligrosas para los vinos.